

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Schloss Gabelhofen, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Schön, dass Sie da sind.

Unsere Küche steht für Genuss und Nachhaltigkeit, für Kreativität, Geradlinigkeit und Ehrlichkeit.
Fertigprodukte, Aroma- und Zusatzstoffe brauchen wir nicht, denn wir
verwenden kostbare und geschmackvolle Produkte, vorrangig von Lieferanten aus der
Region und unter Berücksichtigung der Jahreszeiten:
Zum Beispiel Wild aus der eigenen Jagd und unsere Fische stammen aus der hauseigenen
Fischerei Ausseerland.

In hervorragendem Handwerk und mit unserer ganzen Leidenschaft kreieren wir daraus Gerichte,
die hier in der Steiermark ihre Wurzeln haben und zeitgemäß interpretiert sind –
eine Hommage an die regionale Küche, verfeinert durch moderne Akzente und serviert mit
einer Prise Innovation.

Gerne empfehlen wir dazu die passenden Weine oder Sie begleiten uns in unseren
Weinkeller und gustieren durch die sorgfältige Selektion.

Wir wünschen Ihnen ein Genusserlebnis, dass Ihre Sinne beflügelt.

Guten Appetit!

Ihr

Team Schloss Gabelhofen

WISSEN WOHER'S KOMMT

Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.

Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften.



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim:
fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

APERITIFS

NEGRONI	€ 11,50
Tanqueray Gin · Campari · Franz Wermut	
SPICY SAKE	€ 9,80
Sake · Holunder · Organics Ginger Beer	

SIGNATURE DRINKS

ENERGY

ROSSO BULL	€ 9,50
Campari · Red Bull	
SPARKLING BULL	€ 9,50
Prosecco · Red Bull	

ORGANICS

LIMONCELLO SPRITZ	€ 9,50
Limoncello · Prosecco · Organics Bitter Lemon	
ORANGE SPRITZ	€ 10,50
Aperol · Prosecco · Organics Black Orange	
VERY BERRY	€ 9,50
Belsazar Vermouth Rosé · Organics Purple Berry	
LILLET BERRY	€ 9,10
Lillet Blanc · Prosecco · Organics Purple Berry	
APEROL SPRITZ	€ 9,00
Aperol · Prosecco	
FIZZY BELLINI	€ 9,50
Prosecco · Organics Fizzy Peach	
VERMOUTH & TONIC	€ 8,50
Belsazar Rosé · Organics Tonic	

OFFENE WEINE

SCHAUMWEINE · 0,1 L

SPUMANTE PROSECCO € 6,00
La Jara · Venetien · Italien

MUSKATELLER BRUT € 6,00
Weingut Schneeberger · Südsteiermark

WEISSWEINE · 1/8 L

2023 SAUVIGNON BLANC € 7,60
Weingut Potzinger · Südsteiermark DAC

2024 GRÜNER VELTLINER "RIED HOFMAUER" € 7,50
Weingut Gilg · Weinviertel DAC

2024 GELBER MUSKATELLER "TERRASSEN" € 6,00
Weingut Domäne Wachau · Wachau DAC

2025 WEISSBURGUNDER € 6,80
Weingut Thaller · Vulkanland Steiermark DAC

2024 RIESLING "JOCHINGER" FEDERSPIEL € 9,90
Weingut Jamek · Wachau DAC

ROSÉWEIN · 1/8 L

2023 ROSÉ "MOMENTS" € 7,00
Weingut Huber · Traisental

OFFENE WEINE

ROTWEINE · 1/8 L

2022 FRAUENKIRCHNER ZWEIGELT Weingut Umathum · Burgenland	€ 7,50
2021 MERLOT RESERVE Weingut Salzl · Burgenland	€ 11,20
2021 CUVÉE "HEIDEBODEN" Weingut Stiegelmar · Burgenland	€ 10,40
2023 BLAUFRÄNKISCH "RIED FABIAN" Weingut Gager · Burgenland	€ 7,80

SÜSS- UND PORTWEINE · 1/8 L

2018 TROCKENBEERENAUSLESE Weingut Stieglmar · Burgenland	€ 9,90
NV 10 YEAR OLD TAWNY PORT Dow's · Douro · Portugal	€ 8,50

VORSPEISEN

STEIRISCHE ANTIPASTI Authaler Wurstspezialitäten · Käferbohnen · Krenn	€ 14,00
SASHIMI VOM AUSEERLAND SAIBLING Ponzu · Holunderblüten · Avocado	€ 23,00
CAESAR SALAT Salatherzen · Croutons · Parmesan · eingelegte Eierschwammerl	€ 17,00
zur Wahl mit... 3 Stk. gebratenen Garnelen	€ 26,00
BEEF TATARE Purple Curry · saures Gemüse · Trüffelmayo	€ 24,00

SUPPEN

KLARE SUPPE VOM AUTHAL-RIND Fritatten · Fleischstrudel oder Leberknödel	€ 6,00
PARADEISERCONSOMME Burrata · Pesto	€ 8,50

FRISCHE BLATTSALATE

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT Hausdressing · Tomaten · Gurken · Radieschen	€ 5,00
GEMISCHTER BLATTSALAT Hausdressing · Tomaten · Gurken · Radieschen	€ 10,00
zur Wahl mit... gebackenen Hühnerbruststreifen gegrillten Hühnerbruststreifen Glocknerkugeln (Ziegenfrischkäse)	€ 20,00 € 19,00 € 19,00

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren · Zitrone	€ 32,00
ZANDERFILET Spitzkraut · Marillen · Beurre Blanc	€ 32,00
FILET VOM HEIMISCHEN RIND Trüffelpommes · Grillgemüse · Café de Paris · Butter	€ 52,00

VEGETARISCHE GERICHTE

FEINE PASTA Sommertrüffel · Blattspinat · Eigelb · Asmonte	€ 28,00
RISOTTO Eierschwammerl · Heidelbeeren · Rucola	€ 23,00

DESSERTS

LAVAKUCHEN Bitterschokolade · Beerenragout · Vanille	€ 15,00
GABELHOFENTORTE Schokoladenmousse · Rotwein · Birne	€ 6,00
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL	€ 7,00
VORARLBERGER KÄSE TRILOGIE Feigensenf · Nusszwieback · Quitten	€ 18,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.